

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/081—2024

食品安全地方标准 米血肠

2024-02-01 发布

2024-05-01 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院、百色市食品药品认证审评中心。

本文件主要起草人：陈赶林、郑凤锦、游向荣、林波、杨玉霞、张雅媛、覃国洪、黄媛婧、吴妃妃、陈静、陆敏、苏美玲、黄志、方晓纯、王天顺、李亮山、胡瑶、周晴。

食品安全地方标准

米血肠

1 范围

本文规定了米血肠的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以米、猪血为主要原料，辅以动植物油、食盐等调味料等为辅料，经调配、灌肠、熟制、包装等工艺制作的特色食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

| | |
|-------------|---------------------------------|
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 |
| GB/T 1354 | 大米 |
| GB 2707 | 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 |
| GB 2715 | 食品安全国家标准 粮食 |
| GB 2716 | 食品安全国家标准 植物油 |
| GB 2721 | 食品安全国家标准 食用盐 |
| GB 2760 | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 |
| GB 4789.1 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 |
| GB 4789.2 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 |
| GB 4789.3 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 |
| GB 4789.4 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 |
| GB 4789.10 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB 4789.30 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验 |
| GB 5009.3 | 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| GB 5009.5 | 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| GB 5009.15 | 食品安全国家标准 食品中镉的测定 |
| GB 5009.17 | 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定 |
| GB 5009.123 | 食品安全国家标准 食品中铬的测定 |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB/T 7740 | 天然肠衣 |
| GB 10146 | 食品安全国家标准 食用动物油脂 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB 14967 | 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣 |

- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米血肠

以糯米或籼米、新鲜的猪血为主要原料，以猪小肠或天然肠衣或胶原蛋白肠衣为肠衣，辅以动植物油、食用盐等调味料，经浸泡（或不浸泡）、磨浆（或不磨浆）、蒸煮（或不蒸煮）、调配、灌肠、熟制、冷却、包装等工艺制作的特色食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 猪血、猪小肠

应符合GB 2707、GB 31650的规定。

4.1.2 糯米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定。

4.1.3 籼米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定。

4.1.4 天然肠衣

应符合 GB/T 7740的规定。

4.1.5 胶原蛋白肠衣

应符合 GB 14967的规定。

4.1.6 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.7 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.8 食用动物油

应符合GB 10146的规定。

4.1.9 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.10 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.1.11 调味料

应符合GB 31644或相关国家标准、行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目 | 要求 |
|-------|--------------------------|
| 外观 | 肠体完整，圆柱形态，形态均匀整齐，无破损，无霉斑 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 气味和滋味 | 具有产品应有的气味和滋味 |
| 杂质 | 无杂质 |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目 | 指标 |
|-----------------|--------|
| 水分/(g/100g) | ≤ 70 |
| 蛋白质/(g/100g) | ≥ 4 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 铬(以Cr计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 汞(以Hg计)/(mg/kg) | ≤ 0.05 |

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项目 | 采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示) | | | |
|----------------------------|------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数 ^a /(CFU/g) | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| 大肠菌群 ^a /(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² |

| 项目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示） | | | |
|-----------------|------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g） | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。
a为菌落总数、大肠菌群仅限即食类产品检测。

5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取独立销售包装样品1个，打开包装袋，将内容物置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下以肉眼观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下，嗅其气味。按标签上标示的食用方法处理后，用温水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.4 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.5 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

7.2.6 汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.5 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验和留样要求。

8.3 判定规则

8.3.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中若微生物项目不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本文件时，允许按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并应标示所配各类料包名称、配料及食用方法。

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合GB/T 191规定及国家有关规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料或容器应符合国家食品安全要求，包装应密封，防潮、防污染。内包装物不

应重复使用。产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品应低温或冷链运输，应符合GB 31605的规定。不应与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。运输途中应防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放，不应甩甩，产品不应直接接触地面。

9.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，不应与有毒、有害、有异味的物品混贮。宜-18℃以下贮存。有防尘、防蝇、防鼠、防晒等设施。不应直接接触墙面、地面和顶面，间隔应大于10cm。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品的加工状况确定保质期。

